



Vai comprar peixe?

Informe-se antes de comprar.

Caro/a Consumidor/a,

Sabia que os supermercados da SONAE* estão em último lugar no ranking da Greenpeace sobre a compra e venda de peixe sustentável? Isso porque muitas das espécies de peixe que estão a ser vendidas nestes supermercados estão ameaçadas de extinção, são provenientes de stocks sobreexplorados, ou são capturadas de modo altamente destrutivo ao ecossistema marinho. Entre tais espécies estão o bacalhau do Atlântico, o atum, o camarão, o salmão do Atlântico, o linguado, as pescadas, os tamboris, o espadarte, entre outras.

Além disso, estes supermercados não possuem uma política escrita de compra e venda de peixe e não inserem nas etiquetas dos seus produtos as informações necessárias para que o consumidor possa comprar peixe de forma consciente.

Ajude-nos a salvar os oceanos. Vá a www.greenpeace.pt e veja como contribuir para que todos tenhamos peixe em nossas mesas no futuro!

* Modelo, Continente e Modelo Bonjour

Antes de comprar, pergunte:

Para saber se o peixe que está a comprar é sustentável, faça perguntas ao empregado. Nas áreas que vendem peixe fresco existem profissionais que têm o dever de informar sobre os produtos de peixe que estão à venda.

1) Qual é o nome do peixe e onde foi capturado ?

Esta é a pergunta mais básica e à qual o funcionário deve ser capaz de responder. Trata-se de saber qual é a espécie do peixe que está a ser vendido e onde foi capturada (ou cultivada, no caso de espécies em viveiro), ambas informações fundamentais para evitar comprar peixes que estão ameaçados. Peça ao funcionário para deixar de vender as espécies da lista vermelha da Greenpeace.

2) Qual o método de pesca usado na captura ?

Alguns métodos de captura, como a pesca de arrasto, destroem o ecossistema marinho e capturam acidentalmente uma enorme quantidade de peixes, que são atirados novamente ao mar já sem vida. Não compre peixe que tenha sido pescado desta forma! Procure peixe capturado com métodos mais selectivos e sustentáveis, como armadilhas ou linha e anzol.

3) O vosso supermercado tem como política fornecer apenas peixe sustentável ?

Os supermercados têm responsabilidade sobre os produtos que vendem. Peça-lhes que contribuam para a solução em vez de contribuírem para o problema, e que comecem a vender somente peixe sustentável. Como consumidor, tem o direito a escolher apenas produtos que não destruam o meio ambiente.



Vai comprar peixe?

Informe-se antes de comprar.

Caro/a Consumidor/a,

Sabia que os supermercados da SONAE* estão em último lugar no ranking da Greenpeace sobre a compra e venda de peixe sustentável? Isso porque muitas das espécies de peixe que estão a ser vendidas nestes supermercados estão ameaçadas de extinção, são provenientes de stocks sobreexplorados, ou são capturadas de modo altamente destrutivo ao ecossistema marinho. Entre tais espécies estão o bacalhau do Atlântico, o atum, o camarão, o salmão do Atlântico, o linguado, as pescadas, os tamboris, o espadarte, entre outras.

Além disso, estes supermercados não possuem uma política escrita de compra e venda de peixe e não inserem nas etiquetas dos seus produtos as informações necessárias para que o consumidor possa comprar peixe de forma consciente.

Ajude-nos a salvar os oceanos. Vá a www.greenpeace.pt e veja como contribuir para que todos tenhamos peixe em nossas mesas no futuro!

* Modelo, Continente e Modelo Bonjour

Antes de comprar, pergunte:

Para saber se o peixe que está a comprar é sustentável, faça perguntas ao empregado. Nas áreas que vendem peixe fresco existem profissionais que têm o dever de informar sobre os produtos de peixe que estão à venda.

1) Qual é o nome do peixe e onde foi capturado ?

Esta é a pergunta mais básica e à qual o funcionário deve ser capaz de responder. Trata-se de saber qual é a espécie do peixe que está a ser vendido e onde foi capturada (ou cultivada, no caso de espécies em viveiro), ambas informações fundamentais para evitar comprar peixes que estão ameaçados. Peça ao funcionário para deixar de vender as espécies da lista vermelha da Greenpeace.

2) Qual o método de pesca usado na captura ?

Alguns métodos de captura, como a pesca de arrasto, destroem o ecossistema marinho e capturam acidentalmente uma enorme quantidade de peixes, que são atirados novamente ao mar já sem vida. Não compre peixe que tenha sido pescado desta forma! Procure peixe capturado com métodos mais selectivos e sustentáveis, como armadilhas ou linha e anzol.

3) O vosso supermercado tem como política fornecer apenas peixe sustentável ?

Os supermercados têm responsabilidade sobre os produtos que vendem. Peça-lhes que contribuam para a solução em vez de contribuírem para o problema, e que comecem a vender somente peixe sustentável. Como consumidor, tem o direito a escolher apenas produtos que não destruam o meio ambiente.